



*Herzlich Willkommen*

*in der Landgaststätte Schmidt am Wasserschloß Neuhaus*

*Gerne sind wir zu folgenden Küchenzeiten für Sie da*

**Mittwoch sowie Freitag bis Sonntag**

*von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr*

*und 17:00 Uhr bis 20:30 Uhr*

**Donnerstag**

*von 17:00 Uhr bis 20:30 Uhr*

Montag und Dienstag sind unsere Ruhetage

*Landgaststätte Schmidt*

*Sehr geehrte Gäste,*

*wir freuen uns Sie in unserer Landgaststätte Schmidt begrüßen zu dürfen.*

*Um Ihren Aufenthalt bei uns zu einem besonderen Gaumenschmauß zu machen,  
verwenden wir frische Zutaten. Damit aus diesen frischen, regionale Zutaten ein schmackhaftes Gericht  
entsteht, bedarf es Hingabe und etwas Zeit.*

***Sie sind Allergiker oder haben eine Lebensmittelunverträglichkeit?***

*Sprechen Sie uns an, wir informieren Sie gerne über mögliche, in unseren Speisen  
enthaltenen Allergene und bieten Ihnen eine individuelle Beratung.*

*Falls es vorkommt, dass Ihr Wunschgericht aus ist,  
bietet Ihnen unsere Speisekarte eine reichhaltige Auswahl an Alternativen.*

***Probieren Sie doch mal etwas Neues!***

*Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns.*

*Ihr Clemens Funke & das Team von der Landgaststätte Schmidt*

*Jeden Mittwoch gibt es bei uns*

***Geschmorte Rippla*** mit Sauerkraut und Kloß  
***Saure Knöchla*** mit Sauerkraut und Bauernbrot

*Jeden ersten Mittwoch im Monat*

***Gebackene Leber Berliner Art*** mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree

*Jeden Donnerstag*  
***Hausgemachte Burger***

Deklarierungspflichtige Inhaltstoffe sind nachfolgend markiert durch die Nummern:

(1) geschwefelt                      (2) mit Konservierungsstoffen                      (3) mit Farbstoff  
(4) mit Antioxidationsmittel(n)                      (5) mit Geschmacksverstärker                      (6) mit Phosphat

Alle Preise verstehen sich in € inkl. aktuell gültiger MwSt

*Landgaststätte Schmidt*

*Wir arbeiten aus Überzeugung mit Lieferanten und Erzeugern aus unserer Umgebung zusammen.*

*Regional, saisonal, frisch und Umweltverträglich!*

*Fisch Paulus, Neuhaus*

*Metzgerei Mönius, Aisch*

*Eierlädla Firnkäs, Bösenbechhofen*

*Metzgerei Zink, Weisendorf*

*Marga's Kren, Biengarten*

*Metzgerei Gimberlein, Weisendorf*

*Bäckerei Uwe Falkner, Adelsdorf*

*Privatbrauerei Hofmann, Pahres*

*Bäckerei Burkard, Pommersfelden*

*Bio Hof Kerschbaum, Hemhofen*

*Brennerei Haas, Pretzfeld*

*Weingut Max Müller I, Volkach*

*Bayla Fruchtsäfte, Würzburg*

*Weingut Apfelbacher, Dettelbach*

*Frankenbrunnen, Neustadt/Aisch*

*Gebhardt's Essigmanufaktur, Sommerhausen*

*Schmitt's Kloßteig, Poppendorf*

*Konrad Böhnlein, Bamberg*

*Jäger aus den  
umliegenden Revieren*

*Winella Erfrischungsgetränke, Mühlhausen*

*Spargelhof Alfons Führer, Uttstadt*

*Landgaststätte Schmidt*

## *Aperitiv*

Glas Winzersekt oder Winzersekt Rosé	4,00
Lillet Wild Berry	4,50
Aperol Spritz	4,50

## *Vorspeisen*

Ziegenkäsetaler im Speckmantel mit Salatbouquet und rustikalem Baguette	7,80
Friseesalat mit Kartoffeldressing und Kichererbsentaler	7,50
„Eibrockt“ – Brot mit Kräuterbutter, Humus, Knoblauch-Quark Dip und Tomatensalsa	6,50

## *Salate und Vegetarisches*

Schlemmersalat - Bunte Blattsalate mit Honig-Senf Dressing, im Speckmantel gebratenen Ziegenkäsetalern, gerösteten Kernen und rustikalem Baguette	11,60
Mediterrane Gemüseschale – Babyspinat, Tomaten, Gurken, Feta Bohnensalat, Maispüree, gegrillte Zucchini, Tomaten-Olivensalsa, Peperoni	10,60
Casablanca Schale – Linsensalat, Humus, Kichererbsentaler Ei, Knoblauch-Quark Dip und Couscous	10,60
Friseesalat mit Kartoffeldressing, Karotten, Gurken, Tomaten und Schnitzelstreifen	9,50
Hausgemachte Käsespätzle mit Pfannenzwiebeln und gemischten Salaten	9,00

*Landgaststätte Schmidt*

## *Fisch*

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Fenchel-Orangengemüse mit Apfel-Selleriepüree	14,60
Bunte Schale mit Fisch vom Grill – Lachs, Zander und Garnelen auf Reis mit Grillgemüse, eingelegtem Rettich und Zitronen-Kräuteröl	16,00
Gebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffelsalat und gemischten Salaten	10,60
Gegrillte Kräuterforelle mit Rosmarinkartoffeln und Blattsalaten	13,40

## *Unsere Schmankerln*

Gegrilltes Rumpsteak 200g, Pfannenzwiebeln, Bohnen, Kräuterbutter	17,80
Schloßherrenpfännchen – Schweinefilet an Waldpilzrahmsoße mit Spätzle und Gemüse	12,80
Gegrilltes Putensteak auf Tomaten-Olivensalsa mit würzigem Couscous	10,80
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und gemischten Salaten	10,80
Schweineschnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat und gemischten Salaten	9,80
Schweineschnitzel Jäger Art mit Waldpilzrahmsoße, Spätzle und gemischten Salaten	10,20
Ein Paar fränkische Bratwürste mit Sauerkraut <b>oder</b> Kartoffelsalat	6,80
Ein Paar blaue Zipfel mit Wurzelgemüsen und Bauernbrot	6,80
Currywurst mit Pommes Frites	7,50

*Landgaststätte Schmidt*

## *Fränkische Brotzeiten*

Brotzeitteller mit verschiedenen Wurst <sup>1,5,6</sup> - und Käsespezialitäten <sup>3</sup>	7,30
Hausmacher Sülze mit Musik und Bratkartoffeln	6,00
Weißer, roter oder gemischter Pressack <sup>6</sup> mit Musik	5,50
Stadtwurst mit Musik	5,50
Portion Obazda mit Zwiebeln und Brot	5,80
Strammer Max	6,00

## *Dessert*

Mousse au chocolat	6,20
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,50
Fränkische Apfelküchle mit Walnußeis	6,00
Tonka Bohnen Crème brûlée mit frischen Früchten	6,50

## *Kaffee & Tee*

Tasse Kaffee	koffeinhaltig, auch koffeinfrei	2,20
Humpen Kaffee	koffeinhaltig, auch koffeinfrei	3,20
Latte Macchiato	koffeinhaltig	4,40
Cappuccino mit Milchschaum	koffeinhaltig	3,80
Milchkaffee mit Milchschaum	koffeinhaltig	4,00
Espresso	koffeinhaltig	2,20
Espresso Macchiato	koffeinhaltig	2,80
Tasse heiße Schokolade		4,00
Glas Tee	verschiedene Sorten	2,00

*Landgaststätte Schmidt*

## Edelbrände der Brennerei Haas in Pretzfeld

Fränkischer Williams Brand	2 cl	3,00
Alte fassgelagerte Zwetschge	2 cl	3,00
Quittenbrand	2 cl	3,00
Schlehengeist	2 cl	3,00
Haselnussgeist	2 cl	3,00
Weinbergpfirsichlikör	2 cl	3,50

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,5 l	2,40
	0,25 l	1,90
Winella Cola, Cola light <sup>2,3,4</sup>	0,5 l	3,00
	0,25 l	2,00
Bernadett Brunnen	0,5 l	3,00
Spezi, Zitronen- oder Orangenlimonade <sup>2,3,4</sup>	0,25 l	2,00
Mandarine-Mango, Apfel-Holunderblüte-Kirsch		

## Säfte und Saftschorlen

Apfelsaft	0,25 l	2,80
Apfelsaftschorle	0,5 l	3,50
	0,25 l	2,50
Trauben-, Orangen- oder Johannisbeersaft	0,25 l	3,30
Trauben-, Orangen- oder Johannisbeersaftschorle	0,5 l	3,60
	0,25 l	2,80

Landgaststätte Schmidt

## *Biere vom Fass*

Hofmann Helles Landbier	0,5 l	2,60
	0,25l	1,90
Radler mit Landbier vom Fass	0,5 l	2,60
Hofmann Alt Pahreser Dunkel	0,5 l	2,80
	0,25l	2,00
Radler mit Alt Pahreser Dunkel vom Fass	0,5 l	2,80

## *Flaschenbiere*

Hofmann Hopfengold Pils	0,5 l	2,80
Hofmann Lager	0,5 l	2,60

## *Hefeweizen*

Hofmann Hefeweizen	0,5 l	3,00
Erdinger Weißbier	0,5 l	3,20
Erdinger alkoholfreies Weißbier	0,5 l	3,20
Schneider Weisse	0,5 l	3,20
Schneider leichte Weisse	0,5 l	3,20
Schneider alkoholfreie Weisse	0,5 l	3,20
Russe oder Colaweizen	0,5 l	3,00

## *Alkoholfreie Biere*

Clausthaler alkoholfreies Pils	0,5 l	3,50
Alkoholfreies Radler	0,5 l	3,50
Karamalz alkoholfreies Malzbier	0,5 l	2,90

*Landgaststätte Schmidt*



# Weine

## Weißer Franken

Dettelbacher Sonnenleite Silvaner, trocken	0,2 l	4,60
Dettelbacher Honigberg Müller-Thurgau, halbtrocken	0,2 l	4,40
Dettelbacher Berg-Rondell Müller-Thurgau, trocken	0,2 l	4,40

## Rote Franken

Dettelbacher Berg-Rondell Dornfelder, trocken	0,2 l	4,50
Dettelbacher Domina, trocken	0,2 l	4,50
Apfelbacher Portugieser, halbtrocken	0,2 l	4,80

## Weinschorle

Süße oder saure Frankenweinschorle	0,25 l	4,00
	0,5 l	5,00

## Max Müller I

Volkach, Scheurebe 2016, feinfruchtig	0,2 l	6,00
White Maxx, Weißwein Cuvee 2016, trocken	0,2 l	5,80
Red Maxx, Rotwein Cuvee 2016, trocken	0,2 l	5,80

Unsere Weine können laut Angaben vom jeweiligen Winzer Sulfite enthalten.

*Landgaststätte Schmidt*

Ab sofort **jeden Donnerstag** 17:00 – 20:00 Uhr

## *Hausgemachte Burger*

**Big Schmidt** 10,60  
Hausgemachte Burger Buns, saftige Rindfleisch Paddies (250g),  
knackiger Salat, Essiggurke, Zwiebeln, Tomate, Cheddar Käse

**Borsti** 9,40  
Hausgemachte Burger Buns, saftige Schweinefleisch Paddies (200g), Krautsalat,  
Essiggurken, Bacon, Spiegelei

**Chicken Run** 10,30  
Hausgemachte Burger Buns, pikante Hähnchenbrust,  
knackiger Salat, Tomate, frische Gurken, Avocadocreame

**Marrakesch** 9,80  
Hausgemachte Burger Buns, Falaffel, knackiger Salat, Tomate,  
frische Gurke, Knoblauch-Quarkcreme

**Waidmannsheil** 11,80  
Hausgemachte Burger Buns, saftige Wild Paddies (200g),  
knackiger Salat, Rotkraut, Preiselbeercreme, Apfel

Alle Burger werden wahlweise mit

**Vegi Fries, Süßkartoffelpommes** oder **Pommes Frites**  
und hausgemachtem Gurkenrelish serviert.

Extra Knoblauch-Quarkcreme 2,00

Extra Avocadocreame 2,40

## *Landgaststätte Schmidt*

## *Unsere Sonntags-Schmankerln*

*„Wo i' geh und steh' dun mir die Knochn weh!  
O'ber wenn i speiß und sauf, hör'n die Schmerzen auf!“*

<b>Kalbsnierenbraten</b> mit Kloß und Wirsing	12,50
<b>Schweinekammbraten</b> mit Kloß und Sauerkraut	9,80
<b>Gemischter Braten</b> mit Kloß und gemischten Salat	10,50
<b>Resches Schäuferla</b> mit Kloß und Sauerkraut	11,80
<b>Kleines Resches Schäuferla</b> mit Kloß und Sauerkraut	9,00

*Landgaststätte Schmidt*